

LE SAINT-MÔ

POUR DÉBUTER LA SOIRÉE



- BOUDIN NOIR CROUSTILLANT** 9
*Lard braisé laqué à la bière
et compotée de pommes vertes*
- RONDELLES D'OIGNON** 7
Émulsion miel et Dijon
- FONDUE DE CHEDDAR FORT ET PARMESAN** 10
Compotée de tomates séchées

VERDURE DE L'ÉTÉ



- SALADE VERTE À LA
TRUITE MARINÉE DE SAINT-ALEXIS** 10 / 16
*Vinaigrette au Yuzu, miso et estragon
(en entrée ou en plat)*
- SALADE CÉSAR À NOTRE FAÇON** 9 / 15
*Prosciutto, parmesan, câpres frites
et croûtons grillés à l'huile de truffe
(en entrée ou en plat)*
- SALADE DE PAPAYE
VERTE ET FENOUIL** 9 / 14
*Coriandre, soya, arachides et oranges confites
(en entrée ou en plat)*



CLASSIQUES À NE PAS MANQUER



TARTARE DE BŒUF FAÇON SAINT-MO 17
Servi avec salade verte et croûtons / 4,5 oz

LE NACHOS DU SAINT-MO 9 / 15
*Salsa de poulet effiloché,
feta, oignons verts et coriandre*

PRODUITS DE LA MER



ÉTAGÉ DE CREVETTES AU CARI DE MADRAS 13
Guacamole, concombre, lime et chips de taro

CRABE D'ALASKA DÉCORTIQUÉ 16
Wakame, caviar de hareng et purée de mangues

TARTARE DE SAUMON FAÇON SAINT-MO 17
Servi avec salade verte et croûtons / 4,5 oz

CALMARS FRITS 13
Émulsion de poivrons rôtis épicés et lime

SAUMON GRILLÉ 23
CRÈME SURE AUX HERBES DE PROVENCE
Servi avec riz et légumes grillés (plat)



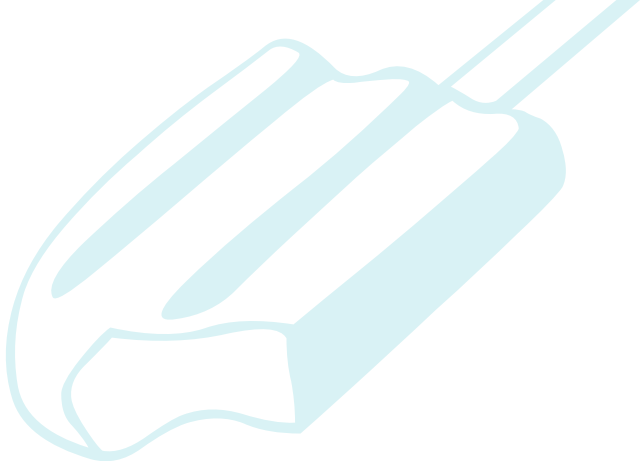
LES INCONTOURNABLES

- CÔTES LEVÉES DE PORC** **22**
Sauce BBQ au Whisky et frites
- FISH & CHIPS** **16**
Servi avec sauce tartare et frites
- ÉTAGÉ DE COURGES BRAISÉES
OIGNONS CONFITS ET TOFU MARINÉ** **16**
Sauce pesto de basilic



BURGERS ET GRILLADES

- BURGER DE BŒUF
ET COMPOTÉE DE CHORIZO** **17**
*Cheddar, oignons caramélisés,
confiture de bacon, roquette et frites*
- BURGER DE CANARD CONFIT** **19**
*Échalottes frites, poivrons rouges rôtis,
mayonnaise BBQ fumé et frites*
- BAVETTE DE BŒUF 7 OZ** **26**
Frites, légumes grillés et sauce
- STEAK BISTRO 10 OZ** **21**
Frites et sauce
- FILET MIGNON 8 OZ** *Prix du marché*
Frites, légumes grillés et sauce
- LA VOLAILLE DU MOMENT** **19**
Accompagnements au choix du chef



DESSERTS / 6 \$

BOULE FRITE

Crème glacée frite avec coulis de sucre à la crème

BOCKO DE CHEZ SPATULE & GANACHE

Saveur du moment

LA BARRE D'ÉNERGIE

Dattes, gruau, beurre d'arachides et cacao

PANACOTTA À LA VANILLE

Confiture de fraises et lime



MENU ENFANT / 6 \$

LASAGNE À LA VIANDE

Verdure

POUTINE TRADITIONNELLE

LANIÈRES DE POULET PANÉES

Servies avec frites

MINI-POGOS

Servis avec frites

CHEESEBURGER DE BŒUF + 2 \$

Servi avec frites



CAFÉS



ESPRESSO	2,99 / 4
ALLONGÉ	2,99
ESPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,99
CAPPUCINO	3,49
LATTÉ	3,49 / 5
CAFÉ MOKA	3,49 / 5
CHOCOLAT CHAUD	3

CAFÉS DIGESTIFS



CAFÉ SAINT-MO <i>Rumchata, Kalhua</i>	8
CAFÉ SAINT-MO BRÉSILIEN <i>Brandy, Tia Maria, Grand Marnier</i>	8
CAFÉ IRLANDAIS <i>Irish Mist, Whisky irlandais Jameson</i>	8

PORTOS TAYLOR FLADGATE, PORTUGAL



TAWNY 20 ANS	12
TAWNY 10 ANS	8
LBV (LATE BOTTLED VINTAGE)	6